FIRINDA SIĞIR FİLETOSU

2,5 kg'lık sığır filetosu (fazla yağları temizlenip, rulo yapılarak iple bağlanmış)
1/4 su bardağı rafine yağ
2 büyük soğan (doğranmış)
3 havuç (kazınıp, dilimlenmiş)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1+3/4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
6 tane-karabiber
3 domates (ortadan ikiye bölünmüş)
6 patates kroketi
Baharat torbası:
4 sap maydanoz 1 fiske kekik

Önce fırınınızı 150 dereceye ısıtınız.
Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca et, soğan, havuç ve sarımsağı ekleyip, eti iki büyük kaşıkla arasıra çevirerek 20 dakika, her tarafı kahverengileşene kadar kızartınız.
Et suyunu katıp, kaynatınız. Tuz, baharat torbası ve tane karabiberleri katıp, tencereyi ateşten alınız. Tencereyi fırına sürüp 4 saat, et iyice yumuşayıp sivri bir bıçağın ucu batırıldığında berrak bir su çıkana kadar pişiriniz.
Tencereyi fırından alıp, eti sosluğa süzünüz. Süzgeçteki sebzeleri bir kaşığın sırtıyla ezip çıkan sularını sosa katınız. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)
Sığır filetonuzu domates ve patates kroketleriyle süsleyip yanında sosuyla servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64448 • adı:FIRINDA SIĞIR FİLETOSU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 17:39